



Q

CITTA' DI  
UARRATA

# MENU' Ristorazione scolastica

Per le scuole dell' Infanzia e le scuole Primarie

Anno scolastico 2017 - 2018



Menù stagionale Settembre - Giugno

*pagg. 3 - 7*

La merenda nelle scuole

*pag. 8*

La Commissione Mensa

*pag. 9*

Ricettario, ingredienti e allergeni

*pagg. 10 - 13*

Informazioni sul servizio

*pag. 14*



## MANGIAR BENE, mangiar sano... in allegria

Anche quest'anno l'Amministrazione di Quarrata intende dare il "benvenuto" o il "bentornato" a tutti i bambini che usufruiscono del servizio di Ristorazione scolastica.

Siamo convinti che una corretta alimentazione sia fondamentale per una crescita armoniosa via via sempre più consapevole poiché **il pranzo è un momento educativo-formativo** in cui si scopre, si riscopre e si condivide il piacere di gustare e assaggiare il cibo insieme ai compagni ed agli insegnanti.

La ristorazione scolastica e la definizione del nostro menù sono il frutto di un lungo processo di riflessione e di ricerca che ha toccato e considera vari aspetti. Ci preme sottolineare che è in continua evoluzione per permettere miglioramenti innovativi e promuovere un'alimentazione sempre più sana ed equilibrata. In poche parole si attua **"la cultura del miglioramento continuo della qualità"**.

Nella nostra cucina centralizzata, dove si preparano in media 1400 pasti giornalieri, vengono usati prodotti acquistati in proprio dall'Amministrazione Comunale pretendendo certificazioni (Dop e Bio) e tracciature di provenienza italiana, favorendo la filiera corta, e realizzando anche i Menù speciali **"Chilometro Toscano"** e **"Tutto Biologico"**.

Nella progettazione del menù un'attenzione particolare viene data alla **varietà** dei cibi articolati nell'intero arco dell'anno scolastico, tenendo conto della **stagionalità** e delle ricette toscane. Abbiamo cercato, ove possibile, di curare l'abbinamento dei colori nel piatto e di far somigliare al menù predisposto anche le pietanze preparate per coloro che usufruiscono delle **diete alimentari speciali**.

La cura e l'attenzione prestata si ritrovano inoltre in particolari che, secondo noi, sono di fondamentale importanza: a tutti gli alunni della scuola dell'Infanzia e della Primaria viene fornito uno **spuntino di metà mattina** che tiene conto dei nutrienti e della grammatura adeguata perchè si possa gustare anche il pranzo con maggior piacere.

Ogni anno il menù nasce dal grande **lavoro di squadra** di tante persone: il **personale della cucina** e del **Servizio Pubblica Istruzione**, la **Dietista** e la **Responsabile dell'ufficio Igiene degli Alimenti e Nutrizione/Asl 3**, i **genitori** e gli **insegnanti** della **Commissione mensa**.

La passione e l'energia profuse da tutte queste figure hanno permesso il prestigioso inserimento del nostro progetto di Ristorazione scolastica nelle **"31 buone pratiche"** della **Regione Toscana** presentate nel padiglione Italia dell'**Expo 2015**.

Nel Luglio 2016 il nostro comune è stato premiato agli **Oscar Green** nella categoria **"Paese Amico"**, un premio con il quale **Coldiretti Giovani Impresa** vuole valorizzare quelle istituzioni pubbliche, Comuni, altri Enti locali, Asl e Scuole, che hanno dato il loro contributo per l'attuazione dei progetti promossi da Coldiretti, come nel nostro caso, quello della "filiera corta".

L'Amministrazione Comunale, il personale dell'Assessorato P.I., l'Asl 3 e i docenti condividono così un impegno che si rinnova anno dopo anno affinché i vostri bambini vivano piacevolmente un momento importante della loro vita.

*Il Sindaco*  
**Marco Mazzanti**

*L'Assessore alla Pubblica Istruzione*  
**Lia Anna Colzi**





## 18 Settembre - 22 Settembre

## 25 Settembre - 29 Settembre

## 2 Ottobre - 6 Ottobre

## 9 Ottobre - 13 Ottobre

- \* Pennette in salsa rosa
- \* Prosciutto cotto A.Q
- \* Insalata di stagione

- \* Tortellini in brodo vegetale
- \* Sformatino di ricotta e spinaci
- \* Fagiolini all'olio

- \* Riso al pesto genovese
- \* Platessa alla mugnaia
- \* Carote julienne

Ravioli alla pomarola  
Prosciutto crudo *Toscano dop*  
Pomodori all'olio  
**"Chilometro toscano"**

- \* Fusilli al burro e salvia
- \* Fesa di tacchino al forno
- \* Fagiolini all'olio

- \* Caserecce alla marinara
- \* Tonno all'olio d'oliva
- \* Fagioli borlotti

- \* Vellutata di lenticchie con orzo
- \* Sfogliatina valdostana
- \* Fagiolini al pomodoro

- \* Farfalle al pomodoro e olive
- \* Merluzzo dorato con spicchio di limone
- \* Carote julienne

- \* Spaghetti alla pizzaiola
- \* Mozzarelline
- \* Pomodori e cetrioli

- \* Chioccioline alla ricotta e prosciutto AQ
- \* Bocconcini di tacchino alle olive
- \* Insalata mista

Spinaci all'olio  
Tortiglioni al ragù

**"Unico piatto"**

- \* Vellutata di ceci con farro
- \* Sfogliatina con ricotta e spinaci
- \* Fagiolini all'olio

Scaloppina di maiale  
con purè di patate  
Crostatina con la marmellata

**"Unico piatto"**

Gnocchi alla pomarola  
Pecorino fresco *Toscano Dop*  
Pomodori in insalata

**"Chilometro toscano"**

- \* Sedanini alla ricotta e pomodoro
- \* Straccetti di pollo agli agrumi
- \* Insalata di stagione

Passato goloso con pasta  
Spezzatino di vitello  
Patate all'olio

**"Tutto biologico"**

- \* Risotto al Grana Dop
- \* Merluzzo dorato con spicchio di limone
- \* Carote julienne

Passato di verdure con farro  
Arista agli aromi  
Bietole all'olio

**"Tutto biologico"**

- \* Spaghetti al tonno
- \* Mozzarelline
- \* Pomodori e cetrioli

- \* Penne alla crema di zucchine
- \* Coscette di pollo arrosto
- \* Insalata ricca

## 16 Ottobre - 20 Ottobre

## 23 Ottobre - 27 Ottobre

## 30 Ottobre - 3 Novembre

## 6 Novembre - 10 Novembre

- \* Spaghetti al pomodoro ed olive nere
- \* Mozzarelline
- \* Piselli alla fiorentina

- \* Pennette al burro e salvia
- \* Fesa di tacchino al forno
- \* Insalata ricca

Passato goloso con pasta  
Spezzatino di vitello  
Patate all'olio

**"Tutto biologico"**

- \* Tortellini in brodo vegetale
- \* Sformatino di ricotta e prosciutto cotto AQ
- \* Piselli alla fiorentina

Braciolina alla pistoiese  
Patate all'olio  
Schiacciata fiorentina

**"Unico piatto"**

- \* Risotto alla crema di zucchine
- \* Stracchino
- \* Fagiolini all'olio

- \* Conchiglie alla pizzaiola
- \* Coscette di pollo arrosto
- \* Insalata di stagione

- \* Fusilli pesto invernale
- \* Tonno all'olio d'oliva
- \* Fagioli borlotti

- \* Risotto ai porri
- \* Platessa alla mugnaia
- \* Carote julienne

Gnocchi in salsa rosa  
Prosciutto crudo *Toscano Dop*  
Spinaci saltati

**"Chilometro toscano"**

**Festa di Ognissanti**

- \* Pennette ricotta e pomodoro
- \* Bocconcini di tacchino al limone
- \* Insalata capricciosa

- \* Vellutata di cannellini con orzo
- \* Sformatino di ricotta e spinaci
- \* Finocchi filangè

- \* Sedanini alla marinara
- \* Merluzzo dorato con spicchio di limone
- \* Carote al forno

- \* Risotto alla pomarola
- \* Platessa alla mugnaia
- \* Carote julienne

- \* Risotto alla zucca gialla
- \* Mozzarelline
- \* Spinaci al sughetto

- \* Fusilli alla ricotta e prosciutto cotto AQ
- \* Straccetti di pollo agli agrumi
- \* Insalata mista

- \* Vellutata di lenticchie con farro
- \* Sfogliatina alla valdostana
- \* Piselli all'olio

Finocchi filangè  
Tortiglioni al ragù

**"Unico piatto"**

Passato di verdure con orzo  
Arista agli aromi  
Insalata di stagione

**"Chilometro toscano"**



13 Novembre - 17 Novembre

- \* Risotto ai porri
- \* Platessa alla mugnaia
- \* Carote julienne

- \* Vellutata di ceci con orzo
- \* Sfogliatina con ricotta e prosciutto cotto AQ
- \* Finocchi filangè

Scaloppina di maiale  
Purè di patate  
Crostatina con la marmellata

**"Unico piatto"**

- \* Penne al pomodoro e olive nere
- \* Straccetti di pollo agli agrumi
- \* Insalata di stagione

- \* Spaghetti al tonno
- \* Mozzarelline
- \* Fagioli all'olio

20 Novembre - 24 Novembre

Tortellini in brodo vegetale  
Arista agli aromi  
Insalata di stagione

**"Chilometro toscano"**

- \* Sedanini all'olio e grana
- \* Nasello in umido
- \* Carote al forno

- \* Vellutata di cannellini con farro
- \* Sformatino di ricotta e spinaci
- \* Finocchi filangè

- \* Casarecce alla pizzaiola
- \* Pecorino fresco Toscano Dop
- \* Spinaci saltati

- \* Fusilli in salsa rosa
- \* Coscette di pollo arrosto
- \* Insalata capricciosa

27 Novembre - 1 Dicembre

- \* Polenta alla pomarola
- \* Mozzarelline
- \* Piselli all'olio

Spinaci all'olio  
Tortiglioni al ragù

**"Unico piatto"**

- \* Risotto alla zucca gialla
- \* Merluzzo dorato con spicchio di limone
- \* Carote julienne

**Sospensione della didattica per attività di formazione**

- \* Pennette alla marinara
- \* Prosciutto cotto A.Q.
- \* Insalata di stagione

4 Dicembre - 8 Dicembre

- \* Conchiglie alla ricotta e prosciutto cotto AQ
- \* Fesa di tacchino al forno
- \* Insalata ricca

- \* Risotto alla pomarola
- \* Sfogliatina alla valdostana
- \* Spinaci al sughetto

Passato di verdure con pasta  
Spezzatino di vitello  
Patate all'olio

**"Tutto biologico"**

- \* Farfalle al burro
- \* Nasello in umido
- \* Carote al forno

**Festa della Immacolata Concezione**

11 Dicembre - 15 Dicembre

Gnocchi alla pomarola  
Prosciutto crudo Toscano Dop  
Insalata di stagione

**"Chilometro toscano"**

- \* Casarecce al pesto invernale
- \* Bocconcini di tacchino al limone
- \* Patate all'olio

- \* Sedanini alla pizzaiola
- \* Mozzarelline
- \* Piselli alla fiorentina

Braciolina alla pistoiese con purè di patate  
Schiacciata fiorentina

**"Unico piatto"**

- \* Risotto in salsa rosa
- \* Platessa alla mugnaia
- \* Carote julienne

18 Dicembre - 22 Dicembre

Passato goloso con pasta  
Sformatino di ricotta e spinaci  
Finocchi filangè

**"Tutto biologico"**

- \* Polenta alla pomarola
- \* Merluzzo dorato con spicchio di limone
- \* Carote al forno

- \* Farfalle all'olio e grana
- \* Straccetti di pollo agli agrumi
- \* Insalata mista

- \* Risotto ai porri
- \* Sfogliatina alla valdostana
- \* Spinaci al sughetto

Passato di verdure con orzo  
Salsiccia al forno con fagioli all'uccelletto

**"Chilometro toscano"**

2018

8 Gennaio - 12 Gennaio

- \* Spaghetti al tonno
- \* Mozzarelline
- \* Piselli all'olio

Finocchi filangè  
Tortiglioni al ragù

**"Unico piatto"**

- \* Risotto alla zucca gialla
- \* Tonno all'olio
- \* Carote julienne

- \* Vellutata di lenticchie con pasta
- \* Sformatino di ricotta e prosciutto cotto AQ
- \* Spinaci all'olio

- \* Penne al pomodoro e olive
- \* Coscette di pollo arrosto
- \* Insalata ricca

15 Gennaio - 19 Gennaio

- \* Fusilli alla ricotta e prosciutto cotto AQ
- \* Fesa di tacchino al forno
- \* Insalata di stagione

- \* Risotto ai porri
- \* Stracchino
- \* Fagioli all'olio

Passato di verdure con pasta  
Spezzatino di vitello  
Patate all'olio

**"Tutto biologico"**

- \* Penne al burro
- \* Nasello in umido
- \* Carote al forno

- \* Vellutata di cannellini con farro
- \* Sfogliatina alla valdostana
- \* Finocchi filangè





## 22 Gennaio - 26 Gennaio

Gnocchi in salsa rosa  
Prosciutto crudo *Toscana Dop*  
Spinaci saltati  
**"Chilometro toscano"**

- \* Tortellini in brodo vegetale
- \* Straccetti di pollo agli agrumi
- \* Insalata di stagione

- \* Spaghetti al tonno
- \* Mozzarelline
- \* Piselli all'olio

Scaloppina di maiale  
Patate arrosto  
Crostatina con la marmellata  
**"Unico Piatto"**

- \* Riso al Grana
- \* Platessa alla mugnaia
- \* Carote julienne

## 29 Gennaio - 2 Febbraio

- \* Passato goloso con pasta
- \* Sformatino di ricotta e prosciutto
- \* Finocchi filangè

- \* Caserecce al pomodoro e olive nere
- \* Merluzzo dorato con spicchio di limone
- \* Carote al forno

- \* Penne alla ricotta e pomodoro
- \* Coscette di pollo arrosto
- \* Insalata ricca

- \* Risotto alla zucca gialla
- \* Sfogliatina alla valdostana
- \* Bietole al sughetto

Passato di verdure con orzo  
Salsiccia al forno e fagioli all'uccelletto  
**"Chilometro toscano"**

## 5 Febbraio-9 Febbraio

- \* Polenta alla pomarola
- \* Tonno all'olio
- \* Carote julienne

- \* Vellutata di ceci con pasta
- \* Frittata di patate
- \* Spinaci saltati

Finocchi filangè  
Tortiglioni al ragù  
**"Unico piatto"**

- \* Fusilli burro e salvia
- \* Bocconcini di tacchino alle olive
- \* Insalata capricciosa

- \* Pennette alla pizzaiola
- \* Mozzarelline
- \* Piselli alla fiorentina

## 12 Febbraio-16 Febbraio

Pastina in brodo vegetale  
Spezzatino di vitello  
Patate all'olio  
**"Tutto biologico"**

- \* Farfalle all'olio e Grana
- \* Nasello in umido
- \* Carote al forno

- \* Vellutata di cannellini con farro
- \* Sfogliatina con ricotta e spinaci
- \* Finocchi filangè

- \* Sedanini al pesto invernale
- \* Fesa di tacchino al forno
- \* Bietole all'olio

- \* Risotto ai porri
- \* Merluzzo dorato con spicchio di limone
- \* Insalata mista

## 19 Febbraio - 23 Febbraio

Ravioli al burro e salvia  
Pecorino *fresco Toscano Dop*  
Spinaci saltati  
**"Chilometro toscano"**

Scaloppina di maiale con purè di patate  
Schiacciata fiorentina  
**"Unico Piatto"**

- \* Risotto alla zucca gialla
- \* Platessa alla mugnaia
- \* Carote julienne

- \* Penne alla ricotta e prosciutto cotto AQ
- \* Coscette di pollo arrosto
- \* Insalata ricca

- \* Vellutata di ceci con farro
- \* Sfogliatina con ricotta e spinaci
- \* Finocchi filangè

## 26 Febbraio - 2 Marzo

- \* Spaghetti in salsa rosa
- \* Fesa di tacchino al forno
- \* Insalata di stagione

- \* Risotto ai porri
- \* Mozzarelline
- \* Piselli alla fiorentina

Passato di verdure con orzo  
Salsiccia al forno con fagioli all'uccelletto  
**"Chilometro toscano"**

- \* Fusilli al pomodoro e olive nere
- \* Merluzzo dorato con spicchio di limone
- \* Carote julienne

- \* Polenta alla pomarola
- \* Frittata di patate
- \* Spinaci saltati

## 5 Marzo - 9 Marzo

Passato goloso con pasta  
Arista agli aromi  
Patate arrosto  
**"Tutto biologico"**

- \* Caserecce al pesto invernale
- \* Bocconcini di tacchino al limone
- \* Insalata mista

- \* Spaghetti alla pizzaiola
- \* Sfogliatina alla valdostana
- \* Spinaci all'olio

Finocchi filangè  
Conchiglie al ragù  
**"Unico piatto"**

- \* Riso al grana
- \* Tonno all'olio
- \* Fagioli borlotti

## 12 Marzo - 16 Marzo

- \* Tortellini in brodo vegetale
- \* Sformatino di ricotta e prosciutto cotto AQ
- \* Finocchi filangè

- \* Pennette alla marinara
- \* Nasello in umido
- \* Carote al forno

- \* Sedanini alla ricotta e pomodoro
- \* Straccetti di pollo agli agrumi
- \* Insalata di stagione

Passato di verdure con pasta  
Spezzatino di vitello  
Spinaci saltati  
**"Tutto biologico"**

- \* Risotto alla pomarola
- \* Mozzarelline
- \* Piselli alla fiorentina



## 19 Marzo - 23 Marzo

- \* Risotto ai porri
- \* Platessa alla mugnaia
- \* Carote julienne

- \* Vellutata di lenticchie con pasta
- \* Sfogliatina alla valdostana
- \* Finocchi filangè

Braciolina alla pistoiese  
Patate all'olio  
Crostatina con la marmellata

**"Unico piatto"**

- \* Pennette alla ricotta e pomodoro
- \* Bocconcini di tacchino al limone
- \* Insalata ricca

- \* Spaghetti alla pizzaiola
- \* Mozzarelline
- \* Piselli all'olio

## 26 Marzo - 30 Marzo

Passato goloso con pasta  
Arista agli aromi  
Insalata di stagione

**"Tutto biologico"**

- \* Fusilli al pomodoro e olive nere
- \* Merluzzo dorato con spicchio di limone
- \* Carote al forno

- \* Vellutata di ceci con farro
- \* Frittata di patate
- \* Bietola all'olio

**Vacanze di Pasqua****Vacanze di Pasqua**

## 2 Aprile - 6 Aprile

**Lunedì dell'Angelo****Vacanze di Pasqua**

- \* Riso al pesto invernale
- \* Tonno all'olio
- \* Carote julienne

- \* Vellutata di cannellini con pasta
- \* Sfogliatina con ricotta e prosciutto cotto AQ
- \* Fagioli all'olio

Piselli all'olio  
Chioccioline al ragù

**"Unico Piatto"**

## 9 Aprile - 13 Aprile

- \* Sedanini al burro e salvia
- \* Fesa di tacchino al forno
- \* Insalata mista

- \* Risotto alla pomarola
- \* Mozzarelline
- \* Spinaci al sughetto

Passato di verdure con pasta  
Spezzatino di vitello  
Patate all'olio

**"Tutto biologico"**

- \* Farfalle in salsa rosa
- \* Nasello in umido
- \* Carote al forno

- \* Tortellini in brodo vegetale
- \* Sformatino di ricotta e spinaci
- \* Fagiolini all'olio

## 16 Aprile - 20 Aprile

Gnocchi in salsa rosa  
Prosciutto crudo *Toscano dop*  
Spinaci all'olio

**"Chilometro toscano"**

- \* Farfalle alla ricotta e pomodoro
- \* Coscette di pollo arrosto
- \* Insalata ricca

- \* Risotto alla pomarola
- \* Sfogliatina alla valdostana
- \* Piselli all'olio

Scaloppina di maiale  
Purè di patate

**"Unico piatto"**

- \* Spaghetti alla marinara
- \* Merluzzo dorato con spicchio di limone
- \* Carote al forno

## 23 Aprile - 27 Aprile

- \* Pasta e lenticchie
- \* Sfogliatina con ricotta e spinaci
- \* Fagiolini al pomodoro

- \* Caserecce al pesto genovese
- \* Tonno all'olio
- \* Insalata primavera

**Festa della Liberazione**

Ravioli alla pomarola  
Pecorino fresco *Toscano Dop*  
Spinaci saltati

**"Chilometro toscano"**

Passato di verdure con pasta  
Arista agli aromi  
Insalata di stagione

**"Tutto biologico"**

## 30 Aprile - 4 Maggio

**Chiusura scuole****Festa del Lavoro**

- \* Tortellini in brodo vegetale
- \* Prosciutto cotto AQ
- \* Bietole saltate

- \* Sedanini al pomodoro e olive nere
- \* Straccetti di pollo agli agrumi
- \* Insalata di stagione

- \* Penne al tonno
- \* Mozzarelline
- \* Piselli alla fiorentina

## 7 Maggio - 11 Maggio

Passato goloso con pasta  
Spezzatino di vitello  
Patate all'olio

**"Tutto biologico"**

Piselli all'olio  
Tortiglioni al ragù  
Schiacciata fiorentina

**"Unico piatto"**

- \* Vellutata di cannellini con orzo
- \* Frittata di patate
- \* Fagiolini all'olio

- \* Pennette all'olio e Grana
- \* Nasello in umido
- \* Carote al forno

- \* Fusilli alla ricotta e prosciutto cotto AQ
- \* Bocconcini di tacchino al limone
- \* Insalata mista



14 Maggio - 18 Maggio

- \* Spaghetti al tonno
- \* Mozzarelline
- \* Pisellini alla fiorentina

Passato di verdure con farro  
Arista agli aromi  
Patate arrosto  
**"Chilometro toscano"**

- \* Risotto alla crema di zucchine
- \* Merluzzo dorato con spicchio di limone
- \* Carote julienne

- \* Vellutata di cannellini con orzo
- \* Sfogliatina con ricotta e prosciutto cotto AQ
- \* Spinaci al sughetto

Pomodori e cetrioli  
Tortiglioni al ragù  
**"Unico Piatto"**

21 Maggio - 25 Maggio

- \* Pennette alla pizzaiola
- \* Fesa di tacchino al forno
- \* Insalata di stagione

- \* Risotto alla pomarola
- \* Stracchino
- \* Fagioli all'olio

Pasta all'olio Parmigiano bio  
Spezzatino di vitello  
Spinaci saltati  
**"Tutto biologico"**

- \* Farfalle ricotta e prosciutto cotto AQ
- \* Nasello in umido
- \* Carote al forno

- \* Pasta e lenticchie
- \* Sfogliatina alla valdostana
- \* Fagiolini all'olio

28 Maggio - 1 Giugno

- \* Casarecce al pesto genovese
- \* Prosciutto cotto AQ
- \* Pomodori all'olio

- \* Penne alla ricotta e pomodoro
- \* Straccetti di pollo agli agrumi
- \* Insalata primavera

- \* Spaghetti al pomodoro e olive nere
- \* Mozzarelline
- \* Piselli all'olio

Braciolina alla pistoiese  
Patate all'olio  
Crostatina con marmellata  
**"Unico piatto"**

- \* Risotto al Grana
- \* Platessa alla mugnaia
- \* Carote julienne

4 Giugno - 8 Giugno

- \* Pasta fredda con pomodorini e mozzarella
- \* Sformatino di ricotta e spinaci
- \* Fagiolini all'olio

- \* Fusilli in salsa rosa
- \* Nasello in umido
- \* Carote al forno

- \* Sedanini alla marinara
- \* Bocconcini di tacchino alle olive
- \* Insalata mista

- \* Riso al burro
- \* Tonno all'olio
- \* Pomodori e cetrioli

Ravioli alla pomarola  
Prosciutto crudo *toscana Dop*  
Spinaci all'olio  
**"Chilometro toscano"**  
**Scuola Primaria**  
**uscita alle 12,30**

11 Giugno - 15 Giugno

- \* Risotto alla crema di zucchine
- \* Platessa alla mugnaia
- \* Carote julienne

- \* Penne all'olio e grana
- \* Sfogliatina con ricotta e prosciutto cotto AQ
- \* Spinaci saltati

**"Unico piatto"**  
Fagiolini all'olio  
Conchiglie al ragù

- \* Orzotto pomodorini e mozzarella
- \* Fesa di tacchino al forno
- \* Insalata di stagione

- \* Spaghetti al tonno
- \* Mozzarelline
- \* Pomodori all'olio

18 Giugno - 22 Giugno

Pasta fredda con pomodorini e mozzarella  
Arista agli aromi  
Insalata di stagione  
**"Tutto biologico"**

- \* Fusilli al pesto genovese
- \* Merluzzo dorato con spicchio di limone
- \* Carote julienne

- \* Casarecce in salsa rosa
- \* Sfogliatina alla valdostana
- \* Fagiolini all'olio

- \* Risotto alla pomarola
- \* Tonno all'olio
- \* Fagioli borlotti

- \* Pennette alla ricotta e prosciutto
- \* Coscette di pollo arrosto
- \* Insalata primavera

25 Giugno - 29 Giugno

Ravioli alla pizzaiola  
Pecorino fresco *Toscana Dop*  
Pomodori e cetrioli  
**"Chilometro toscano"**

**"Unico piatto"**  
Scaloppina di maiale  
Purè di patate  
Schiacciata fiorentina

- \* Risotto al Grana
- \* Nasello in umido
- \* Carote al forno

- \* Pasta fredda pomodorini e mozzarella
- \* Sfogliatina con ricotta e spinaci
- \* Fagiolini all'olio

**Scuola dell'Infanzia,**  
**uscita alle 12,30**

VACANZE  
ESTIVE



## Per le scuole Primarie "C'è del buono per merenda !" A.s. 2017/2018

Il Progetto, attivo ormai dal 2010, prevede la somministrazione di uno spuntino a metà mattina al momento della ricreazione. In accordo con le recenti indicazioni nutrizionali e con le Linee Guida della Regione Toscana, questa è un'importante occasione di educazione alimentare fornendo, nella giusta quantità e qualità, uno spuntino sano che permette di arrivare all'ora di pranzo con quell'appetito necessario a gustare tutte le pietanze del nostro menù.

La frutta è tutta di produzione biologica, l'olio è extravergine d'oliva Toscano IGP, la pizza e la schiacciata sono prodotti a Quarrata.



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Primaria S.Lucia "Don Puglisi"	Yogurt *	Pane e olio	Pizza	Frutta	Schiacciata
Primaria Via Torino "Alberto Manzi"	Yogurt *	Pizza	Frutta	Schiacciata	Pane e olio
Primaria Santonuovo "Fabrizio De Andrè"	Schiacciata	Pane e olio	Frutta	Pizza	Yogurt *
Primaria di Vignole	Yogurt *	Pizza	Pane e olio	Schiacciata	Frutta
Primaria di Valenzatico	Pizza	Yogurt *	Pane e olio	Frutta	Schiacciata
Primaria di Catena	Schiacciata	Frutta	Yogurt *	Pizza	Pane e olio

\* Nei mesi di Settembre-Ottobre e Aprile-Maggio-Giugno per precauzioni di conservazione lo Yogurt sarà sostituito da Schiacciata

## Per le Scuole dell'Infanzia "Spuntino a scuola" a.s. 2017/2018

Il Progetto realizzato in tutte le scuole dell'infanzia fin dal 2014, prevede la somministrazione di uno spuntino all'inizio delle attività della mattina.

In questo modo si vuole da una parte diminuire la frammentazione delle attività educative (tra arrivi anticipati, scaglionati, attività di attesa, accoglienza scuolabus...) e dall'altra di arrivare più facilmente al momento del pranzo.

Tale spuntino non sostituisce la prima colazione, che i bambini fanno a casa e che rimane sempre una occasione importante di educazione alimentare, ma vuole essere un semplice momento da vivere in classe insieme ai propri compagni, più coinvolgente ed integrato con le altre attività educative.

La frutta è tutta di produzione biologica, pizza e schiacciata sono prodotte a Quarrata, il biscotto è preparato con ingredienti di qualità direttamente dal personale della Cucina Comunale.

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Infanzia Via Dante "L. Caramelli"	Pizza	Yogurt	Biscotto	Frutta	Schiacciata
Infanzia Via Cino "Bruno Munari"	Pizza	Yogurt	Biscotto	Frutta	Schiacciata
Infanzia Santonuovo "Madre Teresa"	Pizza	Yogurt	Biscotto	Frutta	Schiacciata
Infanzia di Barba	Schiacciata	Frutta	Biscotto	Schiacciata	Pizza
Infanzia di Vignole	Schiacciata	Frutta	Biscotto	Schiacciata	Pizza
Infanzia di Valenzatico	Schiacciata	Frutta	Biscotto	Schiacciata	Pizza
Infanzia di Catena	Schiacciata	Frutta	Biscotto	Schiacciata	Pizza

\* Nei mesi di Settembre-Ottobre e Aprile-Maggio-Giugno per precauzioni di conservazione lo Yogurt sarà sostituito da Schiacciata

Biscotto Allergeni: 1 3 7

Yogurt Allergeni: 7

Pizza, Schiacciata e Pane e olio Allergeni: 1  
In tracce: 2 3 4 5 6 7 8 9 12 13 14





## La Commissione Mensa

Con deliberazione del **Consiglio Comunale n. 62 del 17.11.2003**, modificata con la **n. 122 del 29/10/2008**, è stata istituita la Commissione Mensa, con la finalità di favorire la partecipazione e di assicurare la massima trasparenza del Servizio di Ristorazione.

La **Commissione Mensa** è un organismo preposto alla verifica della qualità del Servizio Ristorazione che il Comune di Quarrata eroga agli utenti dei Nidi d'Infanzia, delle Scuole d'Infanzia Statali e Private e delle Scuole Primarie.

La Commissione è composta da tre membri designati per ogni plesso scolastico di cui un rappresentante dei genitori, un rappresentante dei docenti e un rappresentante del personale addetto alla distribuzione. Tra Ottobre e Novembre, i rappresentanti sono individuati all'interno dei singoli plessi, secondo le modalità prescritte dai dirigenti scolastici.

Entro Novembre, con atto del Responsabile del Servizio Pubblica Istruzione, viene costituita la Commissione Mensa che resterà in carica per due anni.

Solo la prima riunione viene convocata dal Responsabile del Servizio Pubblica Istruzione; in questa occasione la Commissione Mensa elegge sia il Presidente, che provvederà alla convocazione delle successive riunioni, sia il Gruppo di lavoro, ovvero il gruppo operativo (formato da rappresentanti dei genitori), che **ha il compito, tra gli altri, di effettuare sopralluoghi "di controllo" nei vari refettori di tutti i plessi scolastici del territorio, monitorando con apposite schede di valutazione la "qualità ed il gradimento del pasto"** riferendone all'ufficio per gli opportuni provvedimenti.

## I controlli nei plessi scolastici ed i sopralluoghi di verifica

Dopo lo sporzionamento ed il pasto gli addetti alla ristorazione presso le scuole devono compilare una scheda di verifica del gradimento delle pietanze, qui viene indicato il consumo/gradimento delle diverse portate e specificato se vi sono state anomalie dal punto di vista organolettico (se erano di aspetto invitante, se avevano odori o erano gradevoli o meno al sapore) ed i quantitativi consumati.

Presso i refettori scolastici gli incaricati dell'Ufficio Pubblica Istruzione effettuano frequentemente controlli di verifica, assaggi e valutazioni sui tempi, sulle modalità di sporzionamento, sulla qualità delle pietanze e sul gradimento da parte dei bambini.

Analogamente anche i membri della Commissione Mensa **partecipano al momento del pranzo redigendo autonome schede di verifica** che vengono inoltrate all'Ufficio Pubblica Istruzione e valutate poi durante le riunioni della Commissione stessa.

Alla fine di ciascun anno la Commissione riporta considerazioni e suggerimenti all'Ufficio Pubblica Istruzione in merito alla **nuova formulazione del Menù**.

## Partecipazione e trasparenza

I genitori che volessero partecipare ai sopralluoghi durante il pranzo dei propri figli, possono concordare la visita con il proprio Rappresentante di plesso o con la Presidente della Commissione comunicandola poi al Servizio Pubblica Istruzione (Va tenuto presente che il rappresentante di plesso deve svolgere anche appositi sopralluoghi e verifiche e partecipare alle riunioni della Commissione pertanto è possibile che sia necessario concordare un calendario delle visite richieste dai genitori).

## La nuova Commissione Mensa

Nel Novembre 2017 sarà ricostituita la Commissione Mensa che resterà in carica per i prossimi due anni, secondo le modalità del "Regolamento composizione e funzionamento Commissione Mensa" come da Del.C.C n.122 del 29/10/2008.

I nominativi dei genitori e degli insegnanti referenti per ogni plesso saranno pubblicati sul sito del Comune dopo la loro nuova nomina.



## Nuovo regolamento CEE sulle indicazioni di allergeni negli alimenti

A decorrere dal 13 Dicembre 2014 è entrato in vigore il **Regolamento CE 1196/2011** che prevede, tra le altre cose, l'obbligatorietà di informare i consumatori della presenza nei prodotti alimentari di sostanze che possono provocare allergie o intolleranze definite Allergeni.

"Più in particolare, in relazione alle informazioni sulle sostanze o sui prodotti provocano allergie o intolleranze, così come elencati nell'allegato II del regolamento (UE) n 1169/2011, qualsiasi operatore che fornisce cibi pronti per il consumo all'interno di una struttura, come ad esempio un ristorante, una mensa, una scuola o un ospedale, o anche attraverso un servizio di catering, o ancora per mezzo di un veicolo o di un supporto fisso o mobile, deve fornire al consumatore finale le informazioni richieste. Tali informazioni possono essere riportate sui menù, su appositi registri o cartelli o ancora su altro sistema equivalente, anche tecnologico, da tenere bene in vista, così da consentire al consumatore di accedervi facilmente e liberamente "

(Circ. Ministero della Salute)

### Cosa sono gli allergeni ?

Gli allergeni sono ingredienti o sostanze, contenuti negli alimenti o nelle preparazioni alimentari, solitamente innocue per la maggior parte delle persone ma che, in soggetti predisposti possono determinare, se ingerite, effetti indesiderati a volte pericolosi per la salute.

### Come li riconosciamo ?

Per informare gli utenti della presenza di eventuali allergeni il **Servizio Pubblica Istruzione** ha elaborato un ricettario contenente gli ingredienti utilizzati per le preparazioni alimentari del nostro menù, all'interno del quale vengono individuati i 14 allergeni alimentari previsti dal regolamento europeo.

Nel nostro ricettario gli allergeni sono leggibili in modo semplice ed immediato: ad ogni numero corrisponde uno specifico allergene secondo la tabella comunitaria.

Es:

#### *Pesto invernale*

Ingredienti

Cavolo nero o broccoli,  
olio, pecorino toscano, Grana,  
pinoli, mandorle, aglio e sale

Allergeni: 3 | 7 | 8

significa che la preparazione contiene gli allergeni

3 dell'uovo (isozima presente nel grana), 7 del formaggio e 8 della frutta a guscio

### Cosa fare per richiedere una dieta alimentare speciale

Le famiglie dei bambini ai quali il medico ha prescritto un regime alimentare speciale, ad esempio per sospetta o accertata intolleranza o un' allergia ad una qualche sostanza alimentare, devono fare richiesta di dieta speciale all'ufficio Pubblica Istruzione presentando l' apposito modulo (disponibile presso l'ufficio o scaricabile al seguente indirizzo :

<http://www.comunequarrata.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/56#e3d0bf>),

compilato e firmato dal medico, che individui e specifichi tutti gli alimenti da escludere dalla dieta.

Al bambino viene quindi predisposta una apposita dieta speciale validata dall'ufficio Nutrizione dell'ASL.

La cucina centrale comunale dispone di personale ed attrezzature specifiche dedicate alla preparazione dei pasti speciali e la filiera di produzione e distribuzione prevede un apposito protocollo di sicurezza

### Anche a casa ... attenti alle etichette !

Quando acquistate i prodotti alimentari Vi consigliamo di leggere e controllare sempre con attenzione le etichette presenti per trovare tutte le informazioni necessarie per tutelare al meglio la salute di grandi e piccoli.



# Ricettario con gli ingredienti ed i possibili allergeni

## Condimenti per primi piatti

### Pizzaiola

**Ingredienti**  
Polpa di pomodoro, origano, olio e sale

Allergeni: -

### Salsa rosa

**Ingredienti**  
Pomodori pelati, carota, **sedano**, cipolla, latte, burro, farina aglio, olio e sale

Allergeni: 7 | 9 | 11

### Olio e Grana

**Ingredienti**  
Olio extra vergine di oliva, Grana padano Dop

Allergeni: 3 | 7

### Tonno

**Ingredienti**  
Polpa di pomodoro, Tonno, aglio, prezzemolo, olio e sale

Allergeni: 4

### Ragù di carne

**Ingredienti**  
Carne macinata di vitello polpa di pomodoro, carota, **sedano**, cipolla, concentrato di pomodoro, olio e sale

Allergeni: 9

### Marinara

**Ingredienti**  
Polpa di pomodoro, prezzemolo, aglio, olio e sale

Allergeni: -

### Pomodoro e olive nere

**Ingredienti**  
Pomodori pelati, olive nere, basilico, aglio, olio e sale

Allergeni: -

### Ricotta e prosciutto

**Ingredienti**  
Ricotta, latte, Prosciutto cotto AQ, olio e sale

Allergeni: 7

### Pesto genovese

**Ingredienti del preparato confezionato**  
Basilico genovese Dop, olio e.v.o., olio di semi di girasole, **pinoli**, **anacardi**, Grana padano, Pecorino romano, aglio, sale

Allergeni: 5 | 6 | 7 | 8 | 11 | 13

### Crema di zucchini

**Ingredienti**  
Zucchini, cipolla, basilico, olio e sale

Allergeni: -

### Ricotta e pomodoro

**Ingredienti**  
Pomodori pelati, ricotta, carota, **sedano**, cipolla, olio e sale

Allergeni: 7 | 9

### Pesto invernale

**Ingredienti**  
Broccoli, cavolo nero, olio e.v.o., **pecorino toscano**, Grana, pinoli, mandorle, aglio e sale

Allergeni: 3 | 7 | 8

### Burro e salvia

**Ingredienti**  
Burro, salvia

Allergeni: 7

### Pomarola

**Ingredienti**  
Pomodori pelati, carota, **sedano**, cipolla, basilico, olio e sale

Allergeni: 9

## Condimenti per risotti e orzo

### Pomarola

**Ingredienti**  
Pomodori pelati, carota, **sedano**, cipolla, basilico, olio e sale

Allergeni: 9

### Porri

**Ingredienti**  
Porri, brodo vegetale (carota, **sedano**, cipolla, patate) olio e sale

Allergeni: 9

### Grana

**Ingredienti**  
Olio extra vergine di oliva, Grana padano Dop

Allergeni: 3 | 7

### Zucca gialla

**Ingredienti**  
Zucca gialla, cipolla, brodo vegetale, olio e sale

Allergeni: 9

### Mozzarella e pomodorini

**Ingredienti**  
Mozzarella, pomodorini freschi, basilico, olio e sale

Allergeni: 7

## Minestre al cucchiaino

### Minestrone o Passato di verdure

**Ingredienti**  
Carota, **sedano**, zucchine (se stagionate) bietola, cavolo, patate, cipolla, pomodori pelati, olio e sale

Allergeni: 9

### Brodo vegetale

**Ingredienti**  
Carota, **sedano**, cipolla, patata, pomodori pelati, sale

Allergeni: 9

### Passato goloso

**Ingredienti**  
Carote, patate, cipolla, **sedano**, basilico, olio e sale

Allergeni: 9

### Vellutata di cannellini o ceci

**Ingredienti**  
Fagioli cannellini o ceci, cipolla, rosmarino, salvia, pomodori pelati, aglio, olio e sale

Allergeni: 1 | 5 | 6 | 8 | 11

### Polenta al pomodoro

**Ingredienti**  
Farina di mais, Polpa di pomodoro, carota, **sedano**, cipolla, olio e sale

Allergeni: 9

### Vellutata o Pasta e lenticchie

**Ingredienti**  
Lenticchie, carota, **sedano**, cipolla, pomodori pelati, olio e sale

Allergeni: 1 | 5 | 6 | 8 | 11 | 9

## Pasta alimentare e cereali per primi piatti

### Pasta di semola di grano duro biologica

Allergeni: 1 | 3

### Ravioli di ricotta e Spinaci

Allergeni: 1 | 3 | 7

### Tortellini freschi

Allergeni: 1 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 12

### Gnocchi di patate

Allergeni: 1

### Riso

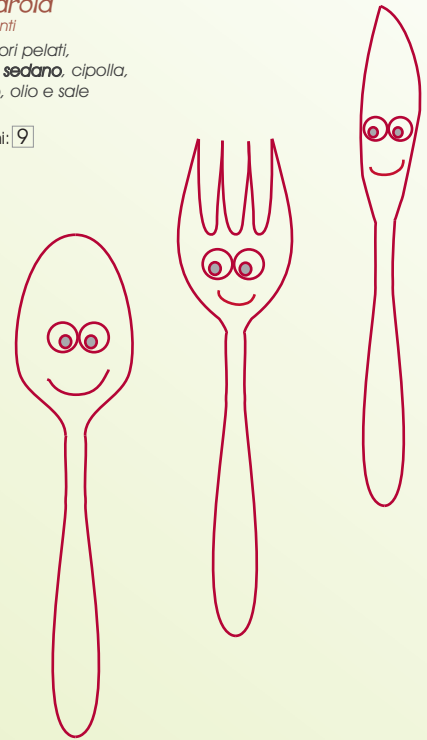
Allergeni: -

### Farro

Allergeni: 1 | 5 | 8 | 11 | 6

### Orzo

Allergeni: 1 | 5 | 8 | 11 | 13 | 6



Le schede tecniche dei generi alimentari sono disponibili presso gli uffici Pubblica Istruzione  
La tabella degli allergeni è a pag.13





## Secondi a base di carne

**Straccettidi pollo agli agrumi**  
Ingredienti  
Petto di pollo, arancia, limone, olio e sale

Allergeni: -

**Cosce di pollo arrosto**  
Ingredienti  
Cosce di pollo, salvia, rosmarino, aglio, sale

Allergeni: -

**Bocconcini di tacchino alle olive**  
Ingredienti  
Fesa di tacchino, olive nere, polpa di pomodoro, salvia, **farina di grano tenero**, olio e sale

Allergeni: 1

**Fesa di tacchino al forno**  
Ingredienti  
Fesa di tacchino, **brodo vegetale**, salvia, rosmarino, aglio, olio e sale

Allergeni: 9

**Spezzatino di vitello**  
Ingredienti  
Carne di vitello, cipolla, carota, **sedano**, passata di pomodoro, olio e sale

Allergeni: 9

**Bocconcini di tacchino a limone**  
Ingredienti  
Fesa di tacchino, limone, **farina di grano tenero**, olio e sale

Allergeni: 1

**Braciolina di maiale alla pistoiese**  
Ingredienti  
Arista, passata di pomodoro, **pangrattato**, capperi, olio e sale

Allergeni: 1

**Salsiccia di suino al forno**  
Ingredienti  
Salsiccia magra, polpa di pomodoro, salvia, rosmarino, aglio, olio e sale  
**Fagioli borlotti** (se all'uccelletto)

Allergeni: - 1 5 6 8 11

**Scaloppina di maiale al limone**  
Ingredienti  
Arista di maiale, limone, **farina di grano tenero**, olio e sale

Allergeni: 1

**Arista agli aromi toscani**  
Ingredienti  
Arista, **brodo vegetale**, rosmarino, salvia, sale, aglio, olio

Allergeni: 9

**Prosciutto crudo Toscano Dop**  
Ingredienti  
Coscia di suino, aromi naturali, sale e pepe

Allergeni: -

**Prosciutto cotto Alta Qualità**  
Ingredienti  
Carne di suino, aromi naturali, sale

Allergeni: -

## Secondi a base di pesce

**Platessa alla mugnaia**  
Ingredienti  
**Platessa surgelata**, **farina**, **burro**, limone, olio e sale

Allergeni: 1 4 7

**Merluzzo o Nasello in umido**  
Ingredienti  
**Merluzzo o nasello surgelato**, passata di pomodoro, capperi, prezzemolo, aglio, olio e sale

Allergeni: 4

**Merluzzo/Nasello dorato**  
Ingredienti  
**Merluzzo o Nasello surgelato**, **pangrattato**, olio di **semi di arachidi**, sale

Allergeni: 1 4 5

**Tonno all'olio d'oliva**  
Ingredienti  
**Tonno yellowfin** all'olio d'oliva, sale in salamoia satura

Allergeni: 4

## Secondi a base di uovo

**Sformatino con ricotta e Prosciutto cotto AQ**  
Ingredienti  
**Uova**, **pangrattato**, **Grana Dop**, **ricotta**, **latte**, prosciutto cotto AQ, olio e sale

Allergeni: 1 3 7

**Frittata di patate**  
Ingredienti  
**Uova**, **Grana dop**, patate surgelate, olio e sale

Allergeni: 3 7

**Sformatino con ricotta e spinaci**  
Ingredienti  
**Uova**, spinaci, **ricotta**, **latte**, **Grana dop**, pangrattato, olio e sale

Allergeni: 1 3 7

**Sfogliatina con ricotta e spinaci**  
Ingredienti  
**Pasta sfoglia preparata**, **uovo**, **ricotta**, **latte**, spinaci surgelati, Grana, sale

Allergeni: 1 3 6 7

**Sfogliatina con ricotta e Prosciutto cotto AQ**  
Ingredienti  
**Pasta sfoglia preparata**, **uovo**, **latte**, **ricotta**, prosciutto cotto AQ, **Grana dop**, sale

Allergeni: 1 3 6 7

## Formaggi

**Pecorino toscano Dop**  
Ingredienti  
**Latte di pecora**, caglio, sale

Allergeni: 7

**Stracchino**  
Ingredienti  
**Latte vaccino** pastorizzato, sale

Allergeni: 7

**Mozzarelline**  
Ingredienti  
**Latte vaccino**, caglio, sale, mozzarelline da grammi 30 circa

Allergeni: 7

**Caciotta toscana di Cortigiano**  
Ingredienti  
**Latte vaccino**, sale

Allergeni: 7

**Sfogliatina alla valdostana**  
Ingredienti  
**Pasta sfoglia preparata**, prosciutto cotto AQ, **Asiago Dop**

Allergeni: 1 3 6 7

## Contorni al secondo piatto

**Bietola o Spinaci saltati**  
Ingredienti  
Bietola o spinaci, aglio, olio e sale

Allergeni: -

**Spinaci o bietola "al sughetto"**  
Ingredienti  
Spinacio bietola, polpa di pomodoro, aglio, olio e sale

Allergeni: -

**Fagiolini all'olio o al pomodoro**  
Ingredienti  
Fagiolini, polpa di pomodoro (se al pomodoro), olio e sale

Allergeni: -

**Carote al forno**  
Ingredienti  
Carote, aglio, prezzemolo, olio e sale

Allergeni: -

**Finocchi filangè**  
Finocchi freschi, olio e sale

Allergeni: -

**Carote julienne**  
Carote fresche, olio e sale

Allergeni: -

**Piselli all'olio o alla fiorentina**  
Ingredienti  
**Piselli**, cipolla, prosciutto cotto AQ, o crudo Dop (se "alla fiorentina"), aglio, olio e sale

Allergeni: -

**Purè di patate**  
Ingredienti  
Patate, **latte**, **burro**, sale

Allergeni: 7

**Patate arrosto/all'olio**  
Ingredienti  
Patate, rosmarino, salvia (se arrosto), aglio, olio e sale

Allergeni: -

**Fagioli all'uccelletto**  
Ingredienti  
**Fagioli (borlotti o cannellini)** lessati, rosmarino, salvia, passata di pomodoro, olio e sale

Allergeni: 1 5 6 8 11

**Fagioli all'olio**  
Ingredienti  
**Fagioli (borlotti o cannellini)** lessati, olio e sale

Allergeni: 1 5 6 8 11

Le schede tecniche dei generi alimentari sono disponibili presso gli uffici Pubblica Istruzione  
La tabella degli allergeni è a pag.13





## Insalate di contorno al secondo piatto

### Insalata capricciosa

Ingredienti  
Insalata, cavolo cappuccio o verza,  
mais, olio e sale

Allergeni:

### Insalata primavera

Ingredienti  
Insalata verde, carote, pomodori  
ravanelli, olio e sale

Allergeni:

### Insalata di stagione

Ingredienti  
Insalata verde mista,  
olio e sale

Allergeni:

### Insalata ricca

Ingredienti  
Insalata verde e/o radicchio rosso  
finocchi, carote,  
olio e sale

Allergeni:

### Insalata mista

Ingredienti  
Insalata verde, radicchio rosso,  
rucola,  
olio, aceto e sale

Allergeni:

## Dolci

### Crostata

Ingredienti  
Farina, uova, burro,  
marmellata, zucchero, lievito

Allergeni:

### Schiacciata fiorentina

Ingredienti  
Farina, uova, zucchero, lievito  
olio extra vergine d'oliva

Allergeni:

## Tabella degli allergeni (Regolamento CEE 1169/2011)

- |  |   |
|--|---|
| 1) Cereali contenenti glutine ( grano, segale, orzo, avena, farro kamut ed i loro ibridati) e prodotti derivati da questi; | noci di acajù (anacardium occidentale) , noci pecan (carya illinoises), noci del brasil (bertholletia excelsa), |
| 2) crostacei e prodotti derivati   | pistacchi (pistacia vera), noci del Queensland (macadamia ternifolia) e prodotti derivati;                      |
| 3) Uova e prodotti a base di uovo;   | 9) Sedano e prodotti derivati;  |
| 4) Pesce e prodotti a base di pesce;   | 10) Senape e prodotti derivati;   |
| 5) Arachidi e prodotti a base di arachidi;   | 11) Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo;   |
| 6) Soia e prodotti a base di soia;   | 12) Anidride solforosa e solfiti;   |
| 7) Latte e prodotti a base di latte;   | 13) Lupino e prodotti a base di lupino;   |
| 8) Frutta a guscio: mandorle (amigdalus comunis),<br>nocciole (corylus avellana),noci comuni (juglans regia),              | 14) Molluschi e prodotti a base di molluschi.   |

Per altri tipi di allergie e intolleranze, certificati dal medico curante e per i quali sia stata presentata all'Ufficio P.I richiesta di dieta speciale, la cucina prepara e distribuisce pietanze alternative adeguate.

## Prodotti alimentari di qualità

Tutte la frutta, le verdure e gli ortaggi freschi sono biologici. I legumi sono di produzione italiana

Alcune verdure (spinaci, bietole, piselli, fagiolini) sono prodotti surgelati.

Tutti i prodotti caseari sono certificati **DOP**, il prosciutto crudo è certificato **Toscano DOP**, a chilometro zero , ed il prosciutto cotto è italiano certificato **Alta Qualità**.

La pasta alimentare è **biologica**, la carne è di **produzione italiana**.

Il pesce è surgelato, il tonno è di prima qualità in olio d'oliva (spec. Yellowfin)

Tutte le preparazioni vengono cucinate con **olio extra vergine d'oliva "IGP toscano - sottozona Montalbano"**

I prodotti utilizzati per i menù a **"Chilometro toscano"** sono in parte forniti in collaborazione con Ass. COLDIRETTI di Pistoia ed in parte da produttori toscani e provengono così da **filiera corta regionale**.

Gli alimenti utilizzati per i menù **"Tutto biologico"** sono tutti di produzione biologica richiesti agli abituali fornitori ed in parte forniti in collaborazione con il Gruppo Acquisto Solidale La Gramigna da aziende bio a **filiera corta regionale** ;

Il pane è preparato da due panificatori di Quarrata anche quando è previsto biologico dal "menù tutto bio"

Tutte le **schede tecniche** delle specifiche dei prodotti alimentari sono disponibili presso il Servizio Pubblica Istruzione



## Servizio Pubblica Istruzione

Piazzetta E.Loi - Quarrata

apertura al pubblico  
dal Lun. al Ven. 8,30 - 13,00, Mar. e Giov. 15,00-18,00,  
tel. 0573.771428 / 771426, 771451, fax 0573.771424  
[istruzione@comune.quarrata.pistoia.it](mailto:istruzione@comune.quarrata.pistoia.it)

E' possibile rivolgersi all'Ufficio per :

- \* Iscrizioni al Servizio Ristorazione scolastica
- \* Informazioni sulle tariffe e sui pagamenti
- \* Richieste diete alimentari speciali :
- \* Informazioni sul menù e la Commissione Mensa

contattando :

Alessandro Landini tel. 0573.771425

Valter Pretelli tel. 0573.771427

Daria Gaggioli tel. 0573.771428

Meri Masetti tel. 0573.771425

Stefano Frigieri tel. 0573.771451

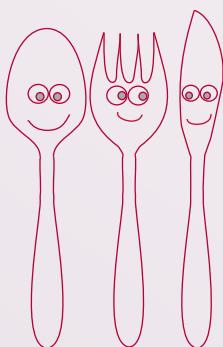
Responsabile del servizio Pubblica Istruzione;

informazioni sulla Gare e Capitolati d'appalto, organizzazione del servizio;

informazione su iscrizioni, Isee, presenze a mensa, bollettazione e pagamenti;

informazioni su Commissione mensa, diete speciali, menù e fornitori;

informazioni su menù, fornitori, progetti educativi alimentari;



Numerose altre informazioni sui Trasporti scolastici e sul Servizio ristorazione scolastica, Menù, Progetti speciali alimentari e modulistica sono disponibili sul sito del Comune di Quarrata :  
[www.comunequarrata.it](http://www.comunequarrata.it)

( seguendo il percorso: Home - Aree Tematiche - Scuola e Istruzione - Ristorazione scolastica)  
o direttamente alla pagina :

<http://www.comunequarrata.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/2248>